

POIRES ROTIES AU MARSALA

Ingrédients pour 6

6 poires Bosc peu mûres
375 ml (1 1/2 tasse) de marsala sec
125 ml (1/2 tasse) de sucre
1/2 gousse de vanille
Crème glacée ou gelato en accompagnement



Préparation

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Ôter 6 mm (1/4 po) du dessous des poires. À l'aide d'une cuillère parisienne, évider les poires en passant par le dessous. Peler les fruits et les placer sur un plat rectangulaire allant au four.

2. Dans une petite casserole, mettre le marsala et le sucre.

Trancher la 1/2 gousse de vanille dans la longueur et gratter les graines. Ajouter la gousse et les graines dans la casserole. Amener à ébullition à feu vif. Verser sur les poires.

3. Cuire les poires au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que leur jus soit sirupeux, de 60 à 75 minutes, en les tournant et en les arrosant de temps à autre. Laisser refroidir à température ambiante et servir avec de la crème glacée ou du gelato.